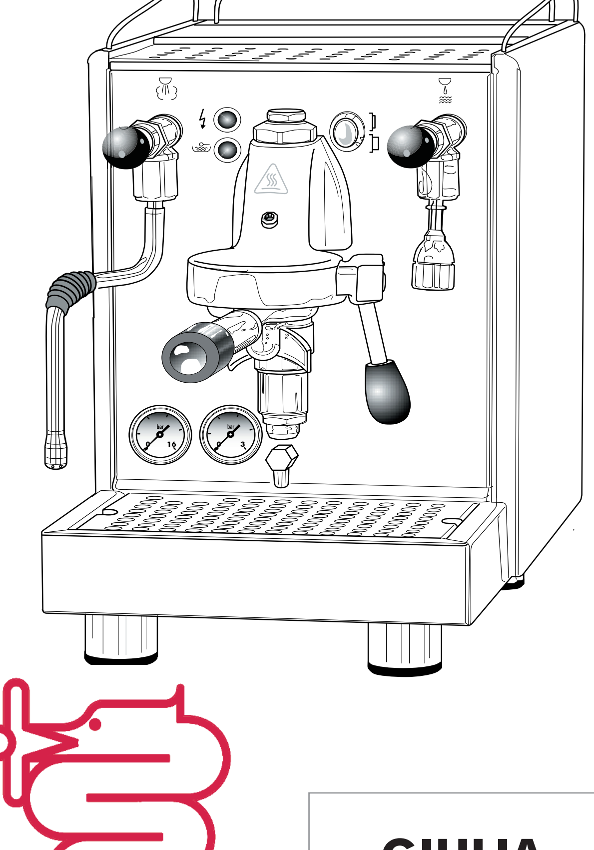
Manuale di istruzioni IT

Instruction manual EN

Manuel d'instructions FR

Bedienungsanleitung DE

Manual de instrucciones ES



BEZZERA

Dal 1901

GIULIA



SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SECURITE
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD



Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!
Warning! Important safety warnings!
Attention! Prescriptions de sécurité importantes!
Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!
Atención! ¡Indicaciones importantes para la seguridad!



Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.
Caution! Important warnings for the correct use of the machine
Avis importants pour l'emploi correct de la machine.
Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.
Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

11 9 12 8 15 14 4 1 10 6 3 7 2 5 13

FIG. 01

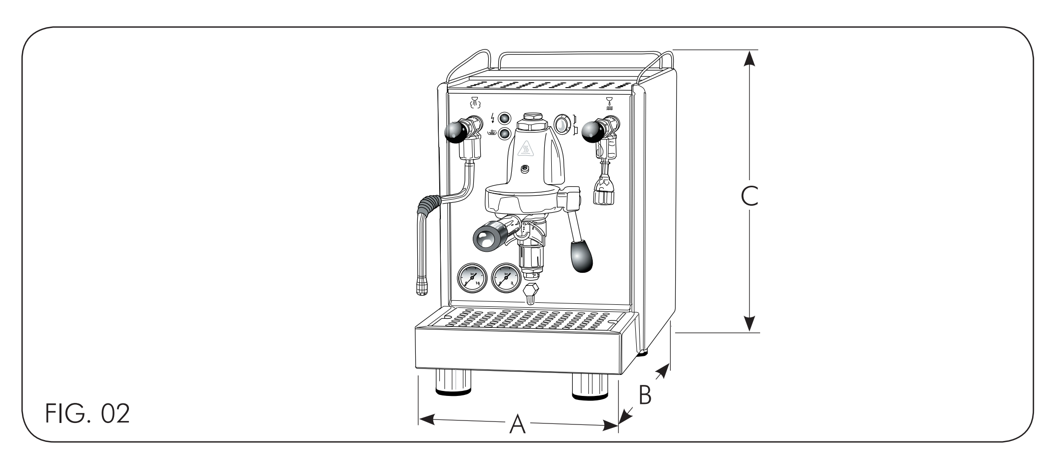


FIG. 02



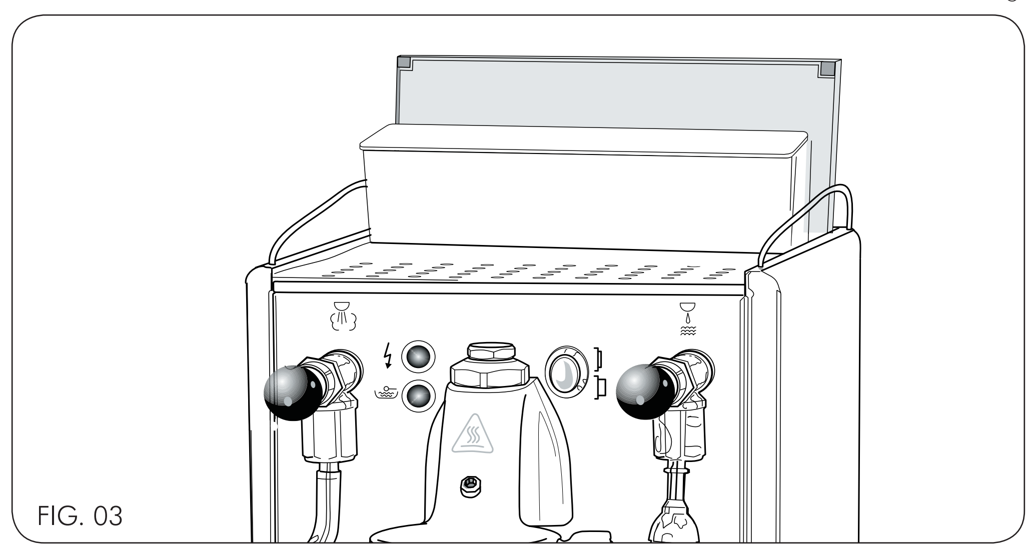


FIG. 03

FIG. 04

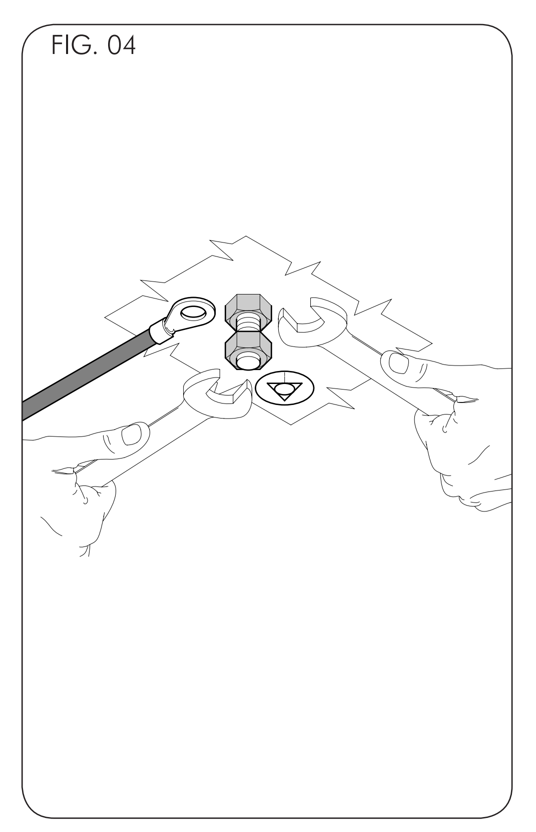
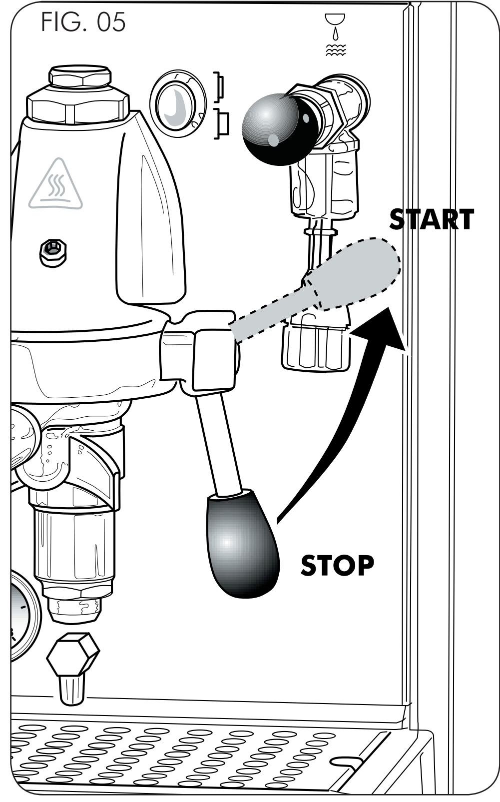


FIG. 05



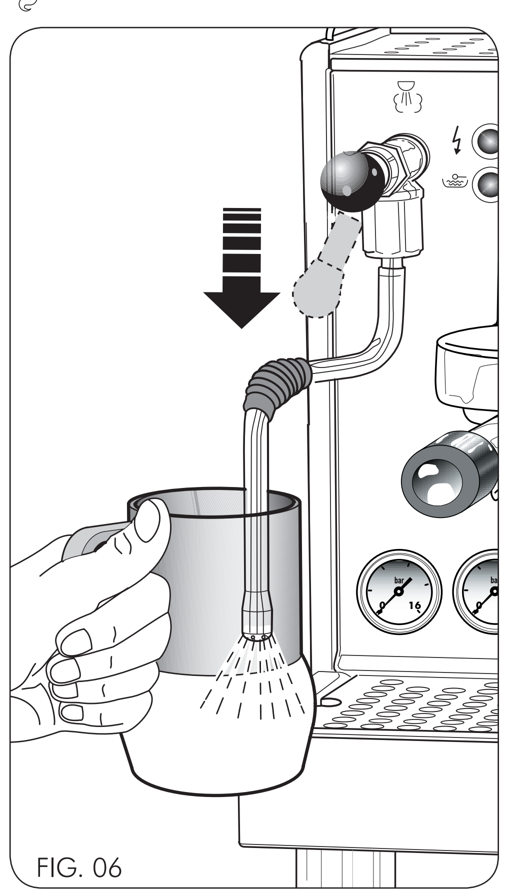
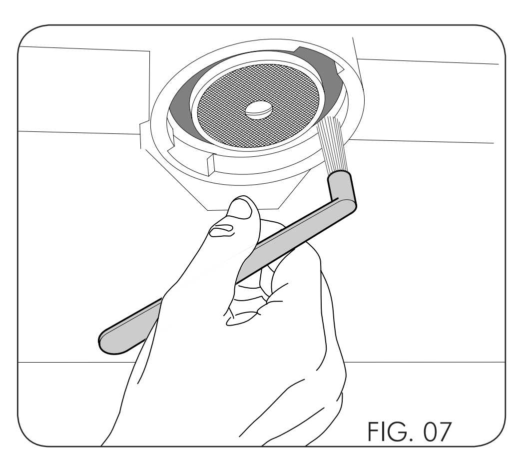


FIG. 06


FIG. 07

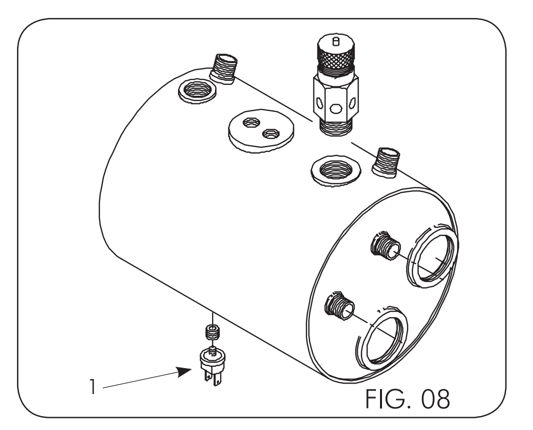


FIG. 08

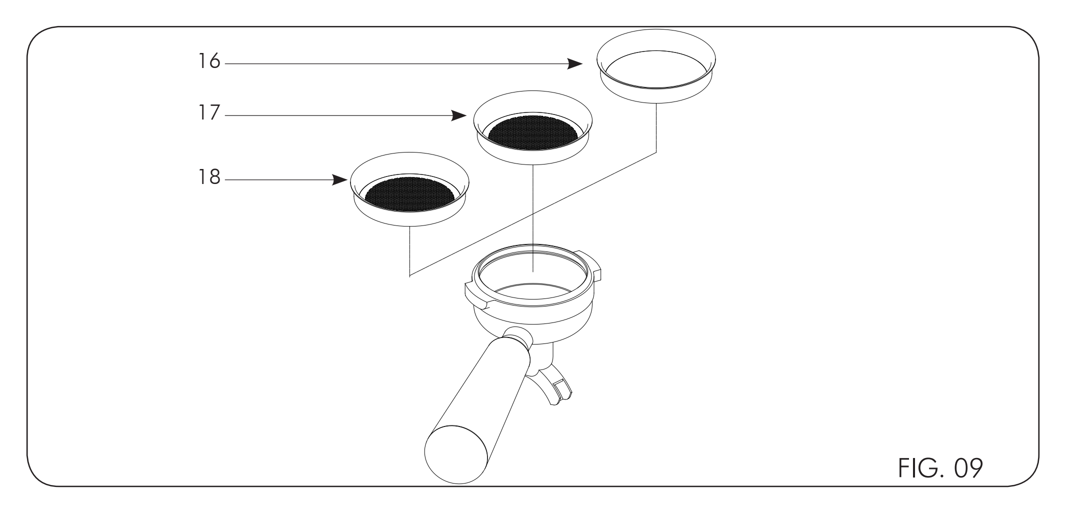
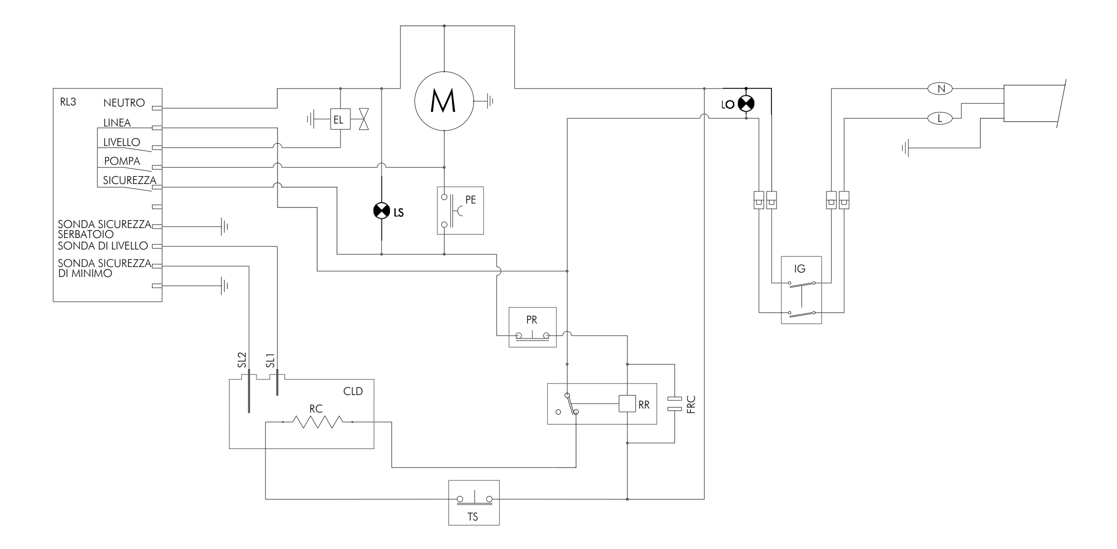


FIG. 09

SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELECTRICO

GIULIA R

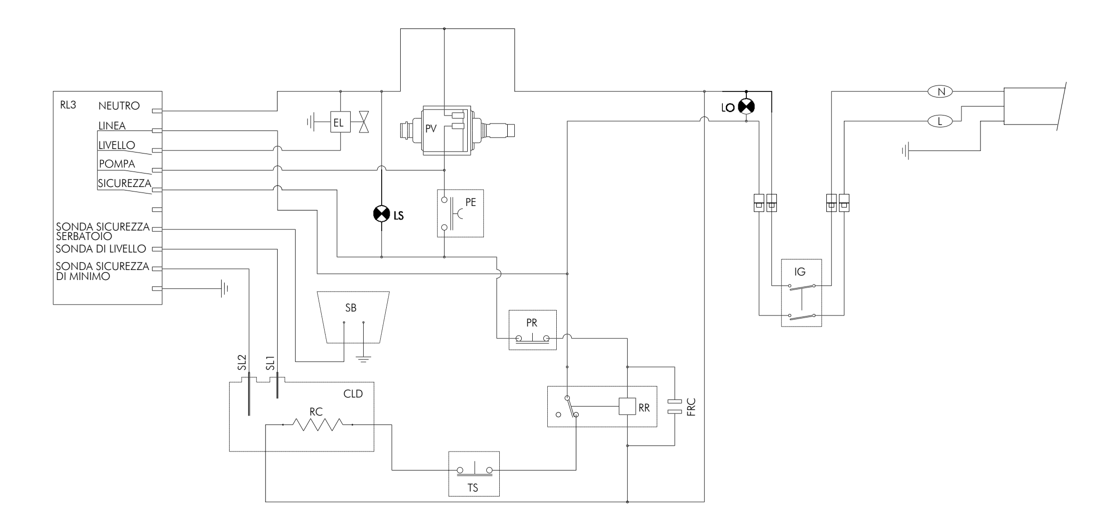


Cod. 9941823

CLD	Caldaia	Boiler	Chaudière	Kessel	Caldera
EL	EV livello automatico	EV automatic level	EV niveau automatique	EV niveau automatische	EV nivel automático
FRC	Filtro RC	RC filter	Filtre RC	Filter RC	Filtro RC
IG	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Hauptschalter	Interruptor general
LO	Lampada ON	ON lamp	Lampe ON	Lampe ON	Lámpara ON
LS	Lampada sicurezza	Safety lamp	Lampe sécurité	Lampe sicherheits	Lámpara seguridad
PE	Pulsante erogazione	Push button for delivery	Bouton distribution	Ausgabe-taste	Pulsador suministro
PR	Pressostato	Pressure switch	Pressostat	Druckwaechter	Presostato
M	Motopompa	Motor pump	Motopompe	Motorpumpe	Motobomba
RC	Resistenza caldaia	Boiler heating resistance	Résistance chaudière	Kesselheizung	Resistencia caldera
RL3	Regolatore livello 3 sonde	Level regulator	Régulateur de niveau	Niveauregler	Regulador de nivel
RR	Relè resistenza	Resistance contactor	Relè résistance	Relè heizung	Relé resistencia
SL1	Sonda livello MAX	MAX lever feeler	Sonde niveau MAX	Sonde hoechstniveau	Captador MAX nivel
SL2	Sonda livello MIN	MIN level feeler	Sonde niveau MIN	Sonde mindestniveau	Captador MIN nivel
TS	Termostato sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sichereitsdruckwaechter	Termostato de seguridad

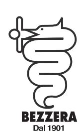
SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELECTRICO

GIULIA S



Cod. 9941822

CLD	Caldaia	Boiler	Chaudière	Kessel	Caldera
EL	EV livello automatico	EV automatic level	EV niveau automatique	EV niveau automatische	EV nivel automático
FRC	Filtro RC	RC filter	Filtre RC	Filter RC	Filtro RC
IG	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Hauptschalter	Interruptor general
LO	Lampada ON	ON lamp	Lampe ON	Lampe ON	Lámpara ON
LS	Lampada sicurezza	Safety lamp	Lampe sécurité	Lampe sicherheits	Lámpara seguridad
PE	Pulsante erogazione	Push button for delivery	Bouton distribution	Ausgabe-taste	Pulsador suministro
PR	Pressostato	Pressure switch	Pressostat	Druckwaechter	Presostato
PV	Pompa vibrazione	Vibration pump	Pompe à vibration	Vibrationspumpe	Bomba de vibración
RC	Resistenza caldaia	Boiler heating resistance	Résistance chaudière	Kesselheizung	Resistencia caldera
RL3	Regolatore livello 3 sonde	Level regulator	Régulateur de niveau	Niveauregler	Regulador de nivel
RR	Relè resistenza	Resistance contactor	Relè résistance	Relè heizung	Relé resistencia
SB	Serbatoio	Tank	Réservoir	Tank	Tanque
SL1	Sonda livello MAX	MAX lever feeler	Sonde niveau MAX	Sonde hoechstniveau	Captador MAX nivel
SL2	Sonda livello MIN	MIN level feeler	Sonde niveau MIN	Sonde mindestniveau	Captador MIN nivel
TS	Termostato sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sichereitsdruckwaechter	Termostato de seguridad



G.Bezzera
Macchine per caffè espresso
20088 Rosate (Milano) Italy
Via L. Bezzera n.1



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - DECLARATION DE CONFORMITE CE
EG-KONFORMITÄTLÄRUNG - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
G. Bezzera Macchine per caffè espresso

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso professionale**
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit: **Machine à café d'utilisation professionnel**
Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemaschine für Beruflichgebrauch**
Declare under our responsability that the product: **Espresso coffee makers for commercial use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso profesional**
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Máquina para café para uso profissional**

GIULIA

è conforme secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche: - est conforme selon les prescriptions des directives spécifiques:
In Übereinstimmung, Entsprechend der Vorschiriften der spezifischen Richtlinien: - it complies according to the provision of the specific directives:
es conforme de acuerdo con lo prescrito por las especificas directivas: - è conforme segundo quanto prescrito pelas especificas diretrizes:

98/37/CE
Direttiva macchine - Directive Machine - Richtlinie Maschine - Makers Directive - Directiva Máquina - Diretriz da máquina

2006/95/CEE, 93/68/CEE
Direttiva Bassa Tensione - Directive Basse Tension - Niederspannungsrichtline - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensiòn - Diretriz Baixa Tensão

2004/108/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
Direttiva EMC - Directive EMC - Richtlinie EMC - EMC Directive - Directiva EMC - Diretriz EMC

97/23/CE
Direttiva attrezzature a pressione (PED) - Directive sur les appareillages sous pression (PED) - Richtlinie fur unter Druck stehende Geräte (PED)
Pressure device directive (PED) - Directiva equipos de presión (PED) - Diretriz aparelhagem de pressão (PED)

alle seguenti norme: - aux norme suivantes: - mit den folgenden Normen: - with the following norms: - a las seguientas normas: - as seguintes normas:

EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75 , EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104
Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisée - Harmonisierte EN-Norme - Harmonized EN norms - Normas EN armonizadas - Normes EN Harmonia

VSR,S,M ed.'78 e '95
Norme applicate - Normes appliquée - Angewandte Vorschriften - Applied standards - Normas aplicadas - Normes aplicadas
Descrizione apparecchiatura a pressione - Description de l'appareillage sous presion - Beschreibung der unter Druck stehenden Gerate
Pressure device description - Descripción de los equipos de presión - Descrição dos equipamentos de pressão

	Pressione - Pression Druck - Pressure Presión - Pressão **Max [MPa/bar]**	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura **Max [°C]**	Fluido - Fluide Flüssig - Fluid Fluido - Fluido	Capacità - Capacité Fähigkeit - Capacity Potencia - Potência **[Lt]**
Caldaia – Chaudière Kessel – Boiler Caldera - Caldeira	**0,25/2,5**	**140**	Acqua/vapore - Eau/Vapeur Wasser/Dampf - Water/Steam Agua/Vapor - Agua/Vapor	**2**
	Pressione - Pression Druck - Pressure Presión - Pressão **Max [MPa/bar]**	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura **Max [°C]**	Fluido - Fluide Flüssig - Fluid Fluido - Fluido	Capacità - Capacité Fähigkeit - Capacity Potencia - Potência **[Lt]**
Scambiatore – Echangeur Austauscher – Exchanger Cambiador – Cambiador	**1,2/12**	**140**	Acqua - Eau Wasser - Water Agua - Agua	**1x0,07**

Le macchine a leva non sono dotate di scambiatore - Les machine à levier ne son pas équipées d'un échangeur
Die mit einem Hebel versehenen Maschinen verfügen nicht über einen Austaucher -The machine with lever are not fitted with exchanger
Las maquinas de palanca no están dotadas de cambiador - As maquinas com alavanca não possuem o cambiador

Rosate, 01 - 01 -2010

Il titolare - Le propriétaire - The owner
Geschäftsführer - El titular - O titular
G.Bezzera

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité si la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
A presente declaração pierde su validez si la máquina è modificada sem a nossa expresa autorização.

INHALT

1 - SICHERHEITSHINWEISE

2 - TRANSPORT

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

5 - BEDIENUNG DER MASCHINE

6 - WARTUNG

7 - FEHLERSUCHE



1 - SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Die Anschlüsse für die Strom- und Wasserversorgung müssen von dem Maschinenbenutzer entsprechend der Angaben in Kapitel 4 der Bedienungsanleitung «Installation der Maschine» erstellt werden.
- Der Installateur darf die Versorgungsanlagen, die zuvor vom Maschinenbenutzer erstellt wurden, unter keinen Umständen modifizieren.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss vor deren Inbetriebnahme aufmerksam vom Maschinenbenutzer durchgelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung sorgfältig für spätere Einsichtnahmen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Kessel geliefert, um mögliche Frostschäden zu vermeiden.
- Die Stromversorgungsanlage muss vorschriftsmäßig geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht mit nassen Füßen bedienen.
- Das Stromkabel nicht an offenliegende Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Niemals am Stromkabel ziehen, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
- Die Maschine niemals mit aufgerolltem Stromkabel einschalten.
- Die Maschine darf nicht von Personen, die nicht entsprechend eingewiesen wurden, und/ oder von Kindern bedient werden.
- Um das Eintreten von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, die Tassen nicht mit der Öffnung nach unten auf der oberen Ablage positionieren.
- Das folgende Symbol verweist auf Verletzungsgefahr durch Verbre



1.2 Vorgesehener Einsatz

Die Espresso-Kaffeemaschine GIULIA ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, zur Heißwasserbereitung, für die Zubereitung von Heißgetränken wie Schwarztee, Kamillentee und anderen Aufgussgetränken, zum Aufschäumen von Milch und Aufwärmen von Getränken (Cappuccino, Schokolade, Punsch etc.) konzipiert.
Die Maschine darf zu keinen anderen als den oben beschriebenen Zwecken eingesetzt werden. Alle andere Zwecke sind als unsachgemäß einzustufen und werden deshalb vom Hersteller untersagt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen.
Diese Espresso-Kaffeemaschine darf von Kindern oder hilflosen Personen nur unter Aufsicht Dritter, die deren korrekten Gebrauch garantieren, benutzt werden.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine GIULIA wird zum Schutz vor Transportschäden in Polyäthylenschaum eingewikkelt und anschließend in einem Pappkarton verpackt.



Wichtiger Hinweis:
- Prüfen Sie nach der Entfernung der Verpackung den einwandfreien Zustand des Geräts und die Vollständigkeit der Lieferung.
- Das Verpackungsmaterial gehört nicht in Kinderhände. Es muss in den entsprechenden Abfallbehältern entsorgt werden.
- Bei Schäden am Gerät oder bei unvollständiger Lieferung die Espresso-Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und unverzüglich die Gebietsvertretung kontaktieren.

2.2 Gerät bewegen

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit einem Hubwagen oder Gabelstapler oder von Hand bewegt werden.

2.3 Lagerung

Die vorschriftsmäßig verpackte Maschine nur in trockenen Räumen bei Temperaturen von +5°C bis +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von maximal 70% lagern.
Es können maximal vier Kartons übereinander gestapelt werden.

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung

Versionen S/R

Das aus dem Wasserversorgungsnetz (VERSION R) oder aus dem Tank (VERSION S) auf der Rückseite der Maschine zugeführte Wasser wird mit einer pumpe über ein Überdruckventil, das auf 12 bar (1,2 MPa) eingestellt ist, in den Kessel und den Wärmetauscher geführt. Das über einen Widerstand erwärmte Wasser des Kessels erwärmt seinerseits das Wasser im Wärmetauscher. Von dort wird das heiße Wasser über eine Steigleitung an die Gruppe geführt. Ein manuell gesteuertes Ventil ermöglicht den Durchfluss des Wassers für die Ausgabe des Kaffees.

3.2 Beschreibung der Funktionstasten (Abb. 01 - Abb. 09)

1 Ein-und Ausschalter der Maschine
2 Druckhebelftafel Kaffee
3 Heißwasserauslass
4 Wasserabflussrohr (Version R)
5 Stromkabel
6 Ausflußgruppe
7 Filterhalter
8 Dampfablaßrohr
9 Dampfablaßhahn
10 Wasserhahn
11 Grüne Kontrolleuchte
12 Gelbe Kontrolleuchtel
13 Kaffeeversorgungstastatur (Version R)
14 Kesselmanometer
15 Pumpemanometer
16 Blinder Filter
17 Filter 2 Tasse
18 Filter 1 Tasse

3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Strom	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Widerstand	V~	220 - 240	110
Nennleitung	W	1350 - 1550	1450
Widerstand	W	1250 - 1450	1350
Kessel	lt	2,0	
Tank (S)	lt	4,0	
Breite “A”	mm	320	
Tiefe “B”	mm	450	
Höhe “C”	mm	440	
Nettogewicht	kg	24 (Vibrationspumpe) S = 29,7 (Verdrängerpumpe) R	
Bruttogewicht (Karton)	kg	26,5 (Vibrationspumpe) S = 31,5 (Verdrängerpumpe) R	
AnschlußstückEinlauf (R)		G 3/8”	
Durchmesser Abflußanschluß (R)	mm	10	



4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Sicherheitshinweise

Die Maschine muss von qualifiziertem Personal und entsprechend der vom Hersteller mitgelieferten Anweisungen sowie in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen installiert werden.

4.2 Versorgungsanlagen für die Installation vorbereiten

Für die Aufstellung der Maschine eine Oberfläche vorbereiten, die eben, trocken, glatt, robust und stabil ist und deren Höhe garantiert, dass die Tassenablage einen Mindestabstand von 150 cm zum Boden hat. Vor Besprühung mit Wasser schützen und nicht in Räumen aufstellen, in denen Wassersprüher zum Einsatz kommen. Für einen störungsfreien Betrieb der Maschine muss eine Raumtemperatur von +5°C bis +32°C und eine maximale relative Luftfeuchtigkeit von 70% gewährleistet sein. Die Maschine wird mit elektrischem Strom betrieben und muss für den Betrieb:
-einen Anschluss an das Stromnetz
-einen Anschluss an das Wassernetz
-einen Abwasseranschluss.

4.2.1 Anschluss ans Stromnetz



Wichtiger Hinweis:
- Die elektrische Anlage muss mit den geltenden Gesetzen konform und vorschriftsmäßig geerdet sein.

Die Maschine wird mit einem Stromkabel mit Stecker für den Anschluss an die Stromversorgung geliefert.

4.2.2 Anschluss an das Wassernetz (Version R)

Sich davon überzeugen, ob die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 Mpa) angeschlossen ist.
Wenn der Druck mehr als 6 bar (0,6 Mpa) beträgt, ist ein Druckverminderer anzubringen.
Oberhalb des Maschinenanschlusses einen Wassersperrhahn anbringen.
Der Anschluß des geladenen Wasserschlauches (Abb. 01; Pos. 4) wird von G 3/8" verlegt.

4.2.3 Abwasseranschluss (Version R)

Einen Gummischlauch (Abb. 01; Pos. 13) mit einem Innenurchmesser von 10 mm an das auf der Maschinengrube vorgesehene Verbindungsstück und an einen vorher angebrachten Siphonabfluß anschließen.

4.3 Potenzialausgleich (Abb. 04)

Diese, von einigen Richtlinien vorgesehene Verbindung hat das Ziel, die Unterschiede von elektrischem Potential zwischen den Massen der im selben Raum installierten Geräte zu vermeiden. Das Gerät ist mit einer unter der Basis angebrachten Klemme versehen, für die Verbindung mit einem Außenleiter mit einem nominalen Quer-schnitt gemäß den geltenden Richtlinien.

5 - BEDIENUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks

Den Wassereinlasshahn öffnen (Version R).
Wasser in den Tank füllen. (Version S) (Abb. 03).



Wichtiger Hinweis:
-Verwenden Sie Wasser bei Raumtemperatur

Den Stecker in die Steckdose einstecken.
Netzschalter (Abb. 01; Pos. 1) auf Position 1 setzen.
Der Wassereinlass in den Kessel erfolgt automatisch.
Sollte die Kontrollanzeige nach dem Vorgang des Wassereinlasses ausgeschaltet bleiben, die Maschine aus- und wieder einschalten, bis die Kontrollanzeige sich einschaltet.

5.2 Aufheizung

Um sicher zu sein, dass die Maschine das korrekte thermische Gleichgewicht aus Druck und Temperatur erreicht hat, wenn der Druckmesser des Heizkessels (Abb. 01; Pos. 14) einen Druck zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) anzeigt, öffnet man den Dampfhahn (Abb. 01; Pos. 9) und lässt 2 oder 3 Mal Dampf in die Abgabewanne ab.
Die gelbe Kontrollanzeige (Abb. 01; Pos. 12) zeigt mit ihrem Aufleuchten den regulären Betrieb der Maschine an. Ist sie ausgeschaltet weist dies auf einen unzureichenden Wasserstand im

Tank (Version S) bzw. im kessel (Version R) hin.



Hinweis:

- Eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht die Funktion der Motorpumpe nach 120 Sekunden, wenn der Mindeststand des Wassers im Kessel nicht erreicht wird. Die Maschine zeigt diesen Alarm durch das Ausschalten der gelben Kontrollanzeige an.

5.3 Kaffeezubereitung

1) Den Filterhalter (Abb. 01; Pos. 7) von der Ausflußgruppe entfernen
2) Den Filter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee gut pressen und darauf achten, daß der Filterrand nicht beschmutzt wird.
3) Den Filterhalter wieder an seinem Sitz einrasten.
4) Den Hebel in der orizontale Lage heben (Abb. 05), um die Austeilung (Vertrieb) von Kaffee zu erhalten.
5) Für, um die Austeilung an die Verwirklichung der gewünschten Dosis zu unterbrechen, den Hebel in der Vertikale zu übertragen, um das Entladen der Gruppe und das Trocknen von Kaffee zu erlauben.

Achtung:

- Entfernen Sie nicht die Filterhalter gefüllt mit Kaffee, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht ausdrücklich die Metallplating der Filterhalter; Gefahr von Verbrennungen.
- Die Standarfüllmengen für die Siebe betragen 6/8 Gramm für eine Portion und 12 Gramm für zwei Portionen.

5.4 Dampfausgabe (Abb. 06)

1) Um eine Rückführung der Flüssigkeit in den Kessel zu vermeiden, die Taste des Dampfhahns (Abb. 01;Pos. 9) betätigen, um Dampf abzulassen.
2) Die Dampfdüse (Abb. 01; Pos. 8) in den Behälter mit der Flüssigkeit, die erhitzt werden soll, halten.
3) Die Taste für den Dampfhahn (Abb. 01; Pos. 9) drücken. Die Menge des austretenden Dampfs hängt von der Öffnung des Dampfhahns ab. Je weiter der Hahn geöffnet wird, um so mehr Dampf wird ausgegeben.
4) Wenn genügend Dampf ausgegeben wurde, die Taste loslassen, das Gefäß mit der Flüssigkeit entfernen und die Dampfdüse umgehend mit einem feuchten Tuch abreiben, um die Reste der erhitzten Flüssigkeit zu entfernen.



Hinweis:

Die Dampfdüse nicht direkt berühren. Sie ist heiß.

5.5 Heizwasserentnahme

1) Den Behälter unter den Hahn für die Heißwasserausgabe stellen (Abb. 01; Pos. 3).
2) Die Taste für die Wasserausgabe (Abb. 01; Pos. 10) öffnen und die gewünschte Heißwassermenge entnehmen.
3) Wenn genügend Heißwasser entnommen wurde, die Taste loslassen.



Hinweis:

Den Hahn für die Heißwasserausgabe nicht berühren. Er ist sehr heiß.

5.6 Ausschalten

1) Schalter (Abb. 01; Pos. 1) auf Position “0” setzen und prüfen, ob sich die grüne Kontrollanzeige (Abb. 01; Pos. 11) ausschaltet.
2) Den Wasserabsperrhahn schließen (Version R).

5.7 Manometer

Die Maschine ist mit Doppel Manometer, mit denen Sie die folgenden Drücke überprüfen kann, ausgestattet mit:

Kesselmanometer (Abb. 01; Pos. 14)
Maßstab 0~3 bar (0~3 MPa)

Der Kesselmanometer zeigt den Druck des Kessels an.

Pumpenmanometer (Abb. 01; Pos. 15)
Maßstab 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Das Pumpenmanometer zeigt den maximalen Druck an, der wahrend der Ausgabe von der Pumpe erzeugtwird. Bei nicht aktiver Motorpumpe zeigt es den Druck des Wasserversorgungssystems an (Version R) oder ”0“ (Version S).

6 - WARTUNG

Um den korrekten Betrieb der Maschine zu ge-



währleisten, müssen die folgenden Anweisungen für die Wartung berücksichtigt werden:

6.1 Sicherheitsvorschriften

Maschine nicht mit Wasser besprühen. Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Maschine von der Stromversorgung trennen. Dazu den allpoligen Trennschalter für die Stromversorgung in Position 0 setzen, den Stecker ziehen. Anschließend den Wassereinlasshahn schließen. Bei Störungen an der Maschine jegliche eigenen Reparaturversuche vermeiden und unverzüglich den Kundendienst benachrichtigen. Im Falle der Beschädigung des Stromkabels die Maschine unverzüglich ausschalten, den Wasserzulauf schließen und den Kundendienst verständigen. Das Stromkabel niemals eigenhändig austauschen. Reinigungs-/ Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn die Maschine kalt ist. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird empfohlen.

6.2 Maschine reinigen

Diese Ratschläge sind richtungsweisend. Die Wartungs- und Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung der Maschine ab.

Nach jedem Gebrauch
1) Die Dampfdüse reinigen.
2) Den Siebträger und die Filter reinigen.

Täglich
1) Das Tassengitter und das Ablassgefäß reinigen.
2) Das Gehäuse reinigen.

Wöchentlich
1) Die Dichtung der Brühgruppe mit der beiliegenden Bürste (Abb. 07) reinigen.
2) Wassertank reinigen.
3) Die Brühgruppe wie folgt reinigen: Den Siebträger mit dem mitgelieferten Blindfilter (Abb. 09; Pos. 16) auf die Brühgruppe setzen und die Taste für die Ausgabe mehrfach betätigen.

Monatlich
1) Den Siebträger und die Filter einige Minuten in kochendes Wasser tauchen, um das Lösen der Kaffeefette zu begünstigen und ein Tuch oder einen Schwamm verwenden, um diese zu entfernen.



Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen und die Oberflächen vor dem erneuten Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sorgfältig abtrocknen. Zum Abwaschen des Tassengitters und des Ablassgefäßes Wasser verwenden. Zum Reinigen des Tanks nach der Entnahme Wasser und neutrale Reinigungsmittel verwenden und sorgfältig abspülen.

6.3 Sicherheitsthermostat - Sicherheitsabsperrventil



Achtung! Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Installateur, der von der Herstellerfirma autorisiert wurde, durchgeführt werden.

Während des Maschinenbetriebs kann sich bei Überhitzung des Heizwiderstandes im Kessel das Sicherheitsthermostat aktivieren und die Stromversorgung des Heizwiderstands unterbrechen, um größere Schäden am Kessel zu vermeiden. Für die Wiederaufnahme des normalen Betriebs die Funktionsstörung, die zum Eingreifen des Sicherheitsthermostats geführt hat, beseitigen. Dann durch Drücken der roten Taste RESET (Abb. 08) die normalen Betriebsbedingungen wiederherstellen.

6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts

(Elektromüll)
(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Abfallentsorgung)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder auf der beiliegenden Dokumentation verweist darauf, dass diese Maschine nach Ablauf ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden, die aus der unsachgemäßen Entsorgung der Abfälle entstehen können, zu vermeiden, ist der Benutzer gehalten, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und verantwortlich im Sinne einer Wiederverwertung der verwendeten Materialien zu entsorgen.
Private Nutzer wenden sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden, die sich mit der Getrenntsammlung und Wiederverwertung von Produkten dieser Art befassen.
Professionelle Nutzer der Maschine wenden sich an ihren Lieferanten und prüfen die entsprechenden Vereinbarungen und Bedingungen des Kaufvertrags.
Dieses Produkt darf nicht gemeinsam mit anderen Geschäftsabfällen entsorgt werden.

7 - FEHLERSUCHE

Störungen	Mögliche Ursachen/Lösung	Empfehlungen
Es wird kein Dampf ausgegeben.	Die Düse des Dampfhahns ist verstopft. Düse mit einer Nadel reinigen. Die Düse kann durch das Eintauchen in die Milch verstopfen.	Dampfhahn nach jedem Gebrauch reinigen.
Aus dem Siebträger tritt Flüssigkeit aus.	Mögliche Ursachen: 1 - Die Dichtung an der Brühgruppe ist verschlissen oder verschmutzt. 2 - Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.	Mit der mitgelieferten Bürste reinigen. Wenden Sie sich an einen Wartungstechniker, wenn die Störung erneut auftritt.
Schwierigkeiten beim Befestigen des Siebträgers am Haltering.	Möglicherweise wurde zu viel Kaffee in den Filter gefüllt.	Kaffeemenge im Filter reduzieren. (Standarddosierung für die Filter pro Kaffee 6 g.)
Falsche Positionierung des Siebträgers an der Brühgruppe.	Der Griff des an der Brühgruppe befestigten Siebträgers steht weiter nach rechts als gewöhnlich. Die Dichtung an der Brühgruppe ist verschlissen.	Wenden Sie sich an einen Wartungstechniker für den Austausch der Dichtung.
Es wird nur sehr wenig Kaffee ausgegeben.	Der Kaffee tritt tropfenweise aus, die Ausgabezeit ist zu lang und die Kaffeequalität ist nicht gut oder die Schaumschicht des Kaffees ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 - Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen. 2 - Das Kaffeepulver im Filter wurde zu stark gepresst. 3 - Es wurde zu viel Kaffeepulver in den Filter gefüllt. 4 - Die Dusche der Brühgruppe ist verstopft. 5 - Der Filter des Siebträgers ist verstopft. 6 - Der Druck der Pumpe ist zu niedrig (unter 9bar - 0,9 MPa) oder die Pumpe funktioniert nicht.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem durch eine korrekte Regulierung der Kaffeemühle und/oder der Dosierung des Kaffees behoben werden. In den Fällen 4-6 muss ein Wartungstechniker kontaktiert werden. In Fall 5 den Filter reinigen oder austauschen.

Störungen	Mögliche Ursachen/Lösung	Empfehlungen
Es wird zu viel Kaffee ausgegeben.	Der Kaffee läuft zu schnell durch den Filter und die Schaumschicht ist heller als normalerweise. Mögliche Ursachen: 1 - Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen. 2 - Der Kaffee im Filter wurde nicht ausreichend gepresst. 3 - Es wurde zu wenig Kaffee in den Filter gefüllt. 4 - Der Druck der Pumpe ist zu hoch (über 10 bar - 1 MPa).	In den Fällen 1-2-3 genügt es, den Kaffee richtig zu mahlen und/oder zu dosieren. Im Fall 4 muss ein Fachmann hinzugezogen werden.
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt.	Mögliche Ursachen: 1 - Die Siebträger sind kalt. 2 - Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen. 3 - Die Wasserleitungen der Maschine sind verschmutzt (Kalk). 4 - Der Kesseldruck liegt unter 0,8 bar (0,08 MPa).	Im Fall 1 den Siebträger immer auf der Brühgruppe lassen. Im Fall 2 die Kaffeemühle regulieren. In den Fällen 3 - 4 den Wartungstechniker kontaktieren.
Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm.	Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm, auch wenn der ermittelte Druck normale Werte zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) aufweist. In dem Fall ist die Erfassung des Drucks nicht korrekt.	Lassen Sie das Ablassventil von einem Wartungstechniker kontrollieren. In der Zwischenzeit öffnen Sie beim Betrieb der Maschine den Dampfhahn (Abb. 01; Pos. 9). Auf diese Weise senkt sich der Kesseldruck auf null, was dazu führt, dass sich der Widerstand einschaltet und die Temperatur steigt. Führen Sie diesen Arbeitsschritt täglich beim Einschalten der Maschine durch.
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß.	Mögliche Ursachen: 1- Der Kesseldruck liegt über 1,3 bar (0,13 MPa). 2- Etwas bedeckt die Maschine, was deren Abkühlen verhindert. 3- Der Aufstellungsplatz der Maschine verhindert eine korrekte Luftzirkulation um die Maschine herum.	Im Fall 1 den Wartungstechniker kontaktieren. In den Fällen 2-3 für Betriebsbedingungen sorgen, die das Abkühlen der Maschine ermöglichen.
Kaffeesatz auf dem Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1- Das Kaffeepulver ist zu fein. 2- Der Siebträger ist innen verschmutzt oder der Filter ist beschädigt. 3- Die Mahlsteine der Kaffeemühle sind verschlissen. 4 - Zu hoher Druck der Pumpe (über 10 bar - 1 MPa).	In Fall 1 die Kaffeemühle korrekt regulieren. In Fall 2 den Siebträger reinigen oder austauschen. In den Fällen 3 muss ein Wartungstechniker kontaktiert werden.